

SOUPE DE FRAISES

DESSERT



4 personnes



5min



1,5€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Laver et couper les fraises en lamelles
2. Disposer les fraises dans un plat ou dans les assiettes
3. Verser du fragolino dans le plat ou dans les assiettes
4. Rajouter un peu de jus de citron
5. Mettre au frigidaire pour servir frais et laisser les fraises mariner dans le fragolino et le citron
6. Sucrez avec du sucre de canne avant de servir
7. Ne pas hésiter à décorer avec quelques feuilles de basilic

INGRÉDIENTS

- 350g de Fraises
- 30cl de Fragolino (Réf : 860)
- 1/2 Citron
- 4 cuillères à dessert Sucre de canne